



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## PENNE CON CREMA DI ZUCCHINE E CRUDO TOSCANO

[www.spadellatissima.com](http://www.spadellatissima.com)



### Ingredienti (per 2 persone):

160 g di penne lisce

2 zucchine

100 ml di besciamella

2 fette di prosciutto crudo toscano (almeno 2/3 mm di spessore)

2 cucchiaini di Parmigiano Reggiano

1 spicchio d'aglio

Olio evo (io Dante)

Sale e pepe nero macinato

### Preparazione:

Tagliate le zucchine a rondelle e fatele saltare in padella con olio, aglio (che poi toglierete), sale e pepe. Prendetene una parte, poco meno di metà, e frullatele insieme alla besciamella e al parmigiano. Unite la crema di zucchine alle restanti zucchine, scolate la pasta bella al dente e fatela saltare in padella con il condimento per qualche minuto. Tagliate il prosciutto a strisciole sottili e mettetelo direttamente sui piatti pronti da servire.

